

PANNA COTTA (PANACOTA)

INGREDIENTES

PANNA COTTA:

Panna cotta: 500 ml de creme de leite fresco
5 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1 pacote de gelatina sem sabor
um pouco de óleo para untar a forma (caso queira desenformar)

CALDA:

Calda: 1 caixinha de morango
5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

PANNA COTTA:

Panna cotta: Hidrate a gelatina e reserve.
Em uma panela, coloque o creme de leite fresco e o açúcar, em fogo baixo, sem deixar ferver.
Mexa até que derreta o açúcar.
Junte a gelatina e mexa bem.
Logo após, junte a essência de baunilha.
Unte a forma (caso queira desenformar) e com o auxílio de uma concha, preencha o recipiente untado. Se preferir, coloque em taças, deixando o espaço de um dedo para colocar a calda.
Deixe na geladeira por pelo menos 4 horas.
Sirva com calda de sua preferência.

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: Coloque em uma panela os morangos e o açúcar, em fogo baixo, até que derreta completamente o açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21287-panna-cotta-panacota.html>